



LES BAUX DE PROVENCE ROUGE 2021 " BASTIDE " D. DALMERAN

Pays : France
Région : Provence
Sous région :
Cépage(s) : syrah, grenache, cabernet sauvignon, cinsault

Note de dégustation :

Robe rouge rubis foncé avec une belle brillance.
Nez dominé par les fruits rouges (cerise, fraise) et des notes de garrigue.
La bouche est fraîche, soyeuse et gourmande, d'une belle longueur et parfaitement équilibrée.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Grillades, aubergines confites, souris d'agneau aux herbes de Provence, tapenade d'olives noires, jambon Serrano, boudin noir

Commentaires du sommelier :

Superbe millésime sur l'appellation, avec une cuvée aromatique, gourmande et au beau potentiel d'évolution



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

